

家族で移り住む里山

昨年、臼杵市で平屋と蔵を手に入れた渡邊さん一家。里山の暮らしを始めて、まもなく1年。移住にかけた思いと行動、生活の変化をおしえてもらった。



臼杵の里山でフレンチを



10月8日オープン!

【mikangura】

臼杵市藤河内1996

TEL/0972-72-1284

営業時間/ランチ 11:30~14:30

ディナー17:30~21:00

定休日/水

大分県内に限定して探した 夫妻の理想の住まい

移住の体験談を読むと、夫妻のどちらかが主導となつて情報を集めたり行動を起こしたりすることが多いのに気づく。もう一人は、パートナーの情熱にほだされて同意している感じだろうか。臼杵市に移り住んだ渡邊さん一家のおもしろいところは、夫妻そろって里山の暮らしに憧れを抱いていたこと。自然のなかで子どもをのびのびと育てるため、夫の省司さんがオーナーシェフとして独立開業するための最適な地を求めていた。

「子どもの小学校入学までには住宅密集地から抜け出して、大分県内のどこかの里山へ行きたいと思っていました。住む家は平屋で、蔵と畑が付いていたらいいなって。インターネットで情報を探していたら、臼杵市の空き家バンクにたどり着いたんです。助成制度がいくつもあったから問い合わせしてみました」臼杵市は空き家改修補助金のほか、移住者向けの新築購入費用、市内在住者向けの住宅取得補助金など支援・助成が充実している。

う。敷地は山と水田に囲われ、近くには数軒の家が点在している。そこには、夫妻が描いていた理想の住まいがあった。

元気に外遊びする息子と 独立開業するレストラン

渡邊さん夫妻と臼杵市を結びつけたのは、千里さんの祖母宅が野津町にあること、食フェスなどのイベントに足しげく通っていたこと。自宅を構えるようになるとは想像もしていなかったようだが、数ある里山のなかから臼杵市を選ぶことになったのは、馴染みの場所として安心感があつたのだろう。まさに、縁である。

2019年5月に物件見学をしてから、購入改修・引っ越しにかかった期間はおおよそ半年。改修は家族が住むための平屋を優先し、店舗となる蔵は引っ越しを終えたあとも業者によつて手が加えられていった。

里山で暮らしはじめて、そろそろ10か月が経つ。以前の環境と比べてもつとも変化があつたのは息子の晴大くんだという。省司さんは活発な子になったと、ボール遊びをする晴大くんを見て目を細める。「前の家ではゲームや動画を楽しむばかりでした。ここに引っ越してからは、近くの小さな川に網を入れて生きものを捕まえたり、友だちや僕とドッチボー



mikangura みかんぐら

◆ランチ 1,800円~
◆ディナー 3,500円~

車で来店するときは駐車場にご注意を。事前連絡して駐車場の指定場所を確認しておくとう安心。



1パブリカの色味が美しい(真鯛とカボスのサラディエ ポワブロンピュレ)は、撮影のためにシェフが準備してくれた前菜。2店内の窓から眺められるのは、渡邊夫妻がほれこむ山と水田に囲まれた藤河内地域ならではの風景。3自家栽培しているローズマリーなどのハーブがレストランの食材として使われる日があるかも。4フランス料理のシェフとして20年のキャリアを持つ省司さん。京都府出身だが、父親が大分県生まれだったこともあり在任歴は長い。5テーブルが並ぶ個室は、蔵特有の静かな佇まい。

